

Baba

Brigole

Crostata alle pere

Crostata di arance

Parkern di grano

Torta sarda Hauore

Cannoli alla siciliana

Crumm giallo

Piccoli cannelloni

Baba per 6 persone -

Ingredienti

250 g di farina 20 g di lievito di birra

1 cucchiaio di zucchero, 1 tazzina di latte tiepido

50 g di burro fuso, sale, scorza di $\frac{1}{2}$ limone

3 uova, burro per ungere -

1 cucchiaio di pangrattato

Per cusuppare il baba: 150 g di marmellata

scorza di $\frac{1}{2}$ limone, 4 bicchierini di rum -

Mettere la farina a fontana in una

terrina e sbriciolarvi nel mezzo

il lievito; unire 1 cucchiaio di

zucchero e diluire tutto col latte -

Lasciare riposare il composto per 15 minuti,

incorporarvi il burro fuso tiepido,

un pizzico di sale, la scorza di limone

grattugiata e le uova. Lavorare bene

l'impasto fino a che sarà diventato

liscio ed omogeneo; lasciarlo riposare
per 10 minuti. Impastare e spol-
vare per il pane grattugiato mes-
tampo a bordi alti, con scalature,
e versarvi dentro l'impasto in
modo da riempire lo stampo per
quattro terzi. Lasciar lievitare fino a
quando il composto avrà raggiunto
il bordo della forma; dopo infornare
per 10 minuti. Togliere il babà
dal forno e lasciarlo raffreddare
completamente, prima di sfornarlo.
Intanto preparare lo sciroppo al
rumore per insipare il dolce. Far
bollire $\frac{1}{4}$ di acqua con lo zucchero -
quando lo sciroppo arriverà perfet-
tamente limpido, unire la scorza di
limone grattugiata e il rumore -
sfornare il babà e insipare con lo sciroppo,
facendovi di lo assorbire completamente.

Bignole -
Ingredienti per 6 persone -
50 g burro; sale - 150 g farina
nuova - burro per ungere -
Portare ad ebollizione, in una cas-
seruola $\frac{1}{2}$ di acqua, col burro e
una presa di sale -
appena levato il bolle, togliere il
recipiente dal fuoco e buttarvi ^{all'acqua}
la farina (tutta in una volta)
rimuovendolo rapidamente in
modo da evitare la formazione di
grumi - Rimettere sul fornello e,
sempre muovendo, fare cuocere il
composto a fuoco basso fino a
che si vedrà formarsi una palla
e il fondo del recipiente ri-
coprirà con un leggero strato bianco.
Togliere a quest punto l'impasto

dal fuoco e lasciarlo intiepidire
per qualche minuto. Poi si unisce
il primo uovo amalgamando
bene, far riposare per 5 minuti,
poi si unisce il secondo uovo, poi
il terzo e poi il quarto, lasciando
sempre un intervallo di 5 minuti.

tra uno e l'altro, facendo atten-
zione che ciascun uovo sia
sempre perfettamente amalga-
mato al composto.

Unire di burro la pasta del
primo e con l'aiuto di una ringhiera
da dolci o di due cucchiaini, ad-
giungere dei macchinelli di impasto
duri dovranno essere abbastanza
distanziati tra loro perché le bignole
si gonfiano durante la cottura.

Introdurre la pasta nel forno e
far cuocere per 45 minuti a 180° - 200°
evitando vigorosamente di aprire
il forno durante i primi 20
minuti di cottura, altrimenti
le bignole si sgonfiano -
staccare poi con una palette
dalla pasta e farle raffreddare
silenese farcire con crema
o panna montata - Si riempire
a seno due vnteri - fare un
taglietto nella calottina superiore
di ciascun bignola e introdurre
il ripieno con una siringa da
dolci o boccetta fideola oppure
staccare per due terzi la
calottina e inserire la crema
con un cucchiaino o con la
siringa -

Crostata alle pere.

4-6 persone.

una confezione di pasta frolla surgelata
per un斤 prendere la pasta -
tre grosse pere di giurta ^{all'operazione}.
 $\frac{1}{4}$ di farina, 1 cucchiaino di ^{sale}
mezzo, 1 cucchiaino di farina
e burro -

Scongela la pasta frolla -
allindi tanti pezzetti, stendere
nelo spianatore infarinato
su un disco su po' più grande
della teglia in cui si cucinerà la crostata.
Adagiare la pasta nel stampo
soltando verso i bordi -

Pulire le pere, ridurle in fettine
stendere nel disco di pasta frolla
e spargere tutto intorno la pasta
in eccesso, formando

un cordone che racchiuda il
ripieno.

Mettere una teglia metallica
insieme col cucchiaino di legno,
la farina e lo zucchero, la
farina ed il burro, amalgamando
bene tutti gli ingredienti fin con
rovesciare questo composto sulle
pere e porre la teglia in forno
caldo, lasciando cuocere per circa
30 minuti. Sformare la crostata
nel vassoio da portata e non
affrettarsi a raffreddare -

Crostata di arance

Ingredienti per 6 persone -
300 g. di farina, 150 g. di
zucchero, una pinna di sale,
150 g. di burro, 2 uova, la scorza
di mezzo limone, farina per stendere
la pasta -
per il ripieno:

1 Kg. di arance, un vasetto di
marmellata di arance, zucchero

Cotta la pasta fella mettendola
in un foglio di carta
oleata e una manciata di paglioli
seccati puliti non si alti, toglierla
dal forno e dallo stampo e
lasciarla raffreddare.

Nel frattempo pelare le arance
al vivo e tagliarle alcune a fette

e altre a spicchi -

Mettere le succiacche di marmellata
di arance in un tegamino, sul
fuoco bassissimo e mescolarle
di continuo; mentre la
marmellata si scalda, aggiungere
lentamente le succiacche di acqua
e fare cuocere fino a quando
l'acqua, evaporando un po',
formerà una glasa fluida -
stendere uno strato della marmellata
marmellata di arance nella
torta, adagiare le fette e gli
spicchi di arancia (non si appiattare
qualche ciliegina candita)
polverizzate di zucchero e
marmellate in tutta la glasa
preparata. Raffreddare prima
di servire -

Pastiera napoletana

Ingredienti h. 5 persone.

80 g di orso plat

1 l di latte

250 di ricotta

300 zucchero

4 uova

250 g di frutta candita mista
(cedro - arance, ciliege -

versata di un limone e messo

in forno di cammello

300 g di farina bianca

un po' presino di sale

150 g di burro

farina per stendere la pasta

burro per ungere

panzattato

Mettere ^{abagn} l'orso platato per 12 ore
in modo che diventò ben gonfio.
Prima di fare la pasta di presino
in Torta, scolare l'orso dall'acqua
e porlo in una casseruola col
latte e metterlo sul fuoco,
lasciandolo cuocere fino a
quando avrà assorbito
completamente il latte -
Passare al setaccio la ricotta.

Raccogliere in una terrina
mischiarvi metà dello zucchero
due uovoli, la frutta candita
tagliata a pezzetti, la
cassa patungata di un limone
cammello ed infine l'orso e
l'acqua di fiori d'arancia. Qualcuno

benne il tutto, coprire con burro
e lasciarlo riposare. ~~Dividere~~
La pasta frolla in due parti
una delle quali più piccola -
Stendere la porzione più grande
in un disco di diametro inferiore
di 5 cm al recipiente prescelto -
Imburrare lo stampo, spolverizzarlo
con un p' di pangrattato e rivestirlo
col disco di pasta - Stendere
il riempimento di ricotta, ricoprendolo
con lunghe strisce di pasta
ricavate dall'altra porzione -
Con la pasta in eccesso
del disco inferiore, formare
tutti intorno un cordoncino che
va fissato con la punta delle
dita - Spunellare le strisce di

infusorie con l'albume montato
e cuocerle in forno già caldo
per circa 40 minuti -

Torta Saint Honoré

in 5 porzioni -

500 g. di /au d'Espagne -
una dozzina di lingue -
per la crema -

300 g. di burro

300 g. di zucchero al velo

70 g. di cacao oleo -

10 biscotti secchi ridotti
in polvere 35 g. di zucchero

per la crema -

Mettere il burro a scaldarsi
(che dovrà essere freschissimo e

tenuti a temperatura d'ambiente)
in una Terrina e cominciare
a lavorarlo con un rabelo,
aggiungendo man mano lo
suecco, fino a che viene incorporato
tutto, e si avrà una crema soffice
e omogenea, farla cuocere in quart
ed incorporarvi il cacao, mescolando
bene in modo da ottenere un
composto Manovino.

Si mette in una siringa per dolci,
con la bocchetta a forma abba-
stanza larga. Si restano
circa 10 cm di crema anche divisa
in tre parti da impregnare in
seguito. Dividere il pan

d'acqua a metà in senso orizzontale
e farirlo con una parte della
crema di burro, ricomporre
in torta e rivestirla tutta con
la π parte di crema -
livellare bene col coltello, per
correggerla in Torta con la
polvere di biscotti, farla
in modo da ricoprire completa-
mente. Preparare lo
sciroppo per caramellare le
bigiole, già mescolate con crema
per hocera: mettere lo sciroppo
in una casseruolina con
 $\frac{1}{2}$ di acqua e portare ad
ebollizione. Fare bollicine
lentamente per 10 minuti,

poi toglierli dal fuoco e farli appena
intepidire. Quindi immergetele
nello sciroppo le biguole,
una alla volta (benendole
con una pinza) e mettele
a colare su una griglia.
Quando lo sciroppo si sarà
asciugato, fate una corona
di biguole nell'intorno
alla torta, poi con la meringa
piena di crema al cioccolato, decorate il
dolo, formando delle strisce, come
potete vedere nella fotografia.

Quindi lavate la meringa, introducetevi
la crema di burro rimasto e formate
le altre strisce chiare, poi dei ciuffetti
di crema tra una biguola e l'altra,
usando però il beccuccio e stelle.

Tenete le torte su frigorifero, fino al momento
di servirle.

~~5~~

Camici alla siciliana

Ingredienti per 4-6 persone:

350 g di farina

30 g di zucchero

30 g di burro

olio bianco.

Per il ripieno:

400 g di ricotta

200 g di zucchero vanigliato

una confezione da 100 g di frutta candita
mista, tagliata a dadini.

50 g di cioccolato amaro in Tassette.

E inoltre: burro per ungere, un
albume, olio per friggere.

Ricetta della crema galles

$\frac{1}{2}$ l. latte

2 uova intere (o solo il tuorlo)

2 bustine di vaniglia

peccu di limone

un po' di sùga.

3 cucchiaini pieni di zucchero

3 cucchiaini pieni di farina.

Battere le uova, offuscare con sùga, limone
e sùga, dopo i 3 cucchiaini di zucchero,
quindi piano piano la farina, senza per
fare grumi. Se può versare il latte, prov.
per poco e mettere sul fuoco lento. Fatta
torta.

Se troppo cotto offuscare latte e continuare
a battere.

Togliere dal fuoco e tenere la crema.
Offuscare in raffini.

Ricetta della crema galles

Prezzi cancellati

3 uova

1 e $\frac{1}{2}$ bicchieri di acqua

150 g di farina

sale

Battere uova e acqua e sale,
aggiungere piano piano la
farina - l'infarto deve
essere molto liquido -
battere in un padello
che non attacchi in un cucchiaio
della infarto e stemperare
molto velocemente.

Panettone

Farina $\frac{1}{2}$ kg.

350 g.

300 g. di zucchero

fatto su p' meno di $\frac{1}{2}$ l 200

Burro 100 g. (milk) $\frac{1}{2}$

550 g.

Uova col bianco 3

Vaniglia e bustine

Unguento allungato

una presa di sale

Si toglie il burro (in ultimo)

Si usa l'unguento allungato

Farina a fontana ed aggiunge

Unguento allungato agli ingredienti

Proprio in ultimo si aggiunge

Il burro e si toglie subito in

un bicchiere di latte. Il panettone

non deve cedere, ma, dopo averlo

preparato subito in forno.

Deve naturalmente essere
meno di una teglia interna.

Si toglie il burro (in ultimo)

Si usa l'unguento allungato
Proprio in ultimo si aggiunge

1° E 4 2 0 3

Moretti

300 g. farina (1)

" " zucchero (2)

50 g. di burro (1)

ustina di lievito o pane degli
angeli (5)

1 scatola di cacao (1)

$\frac{1}{4}$ di latte (3)

Zucchero e farina fare della pasta

e unire il burro sciolto

e unire il latte ~~e cacao~~ e

e mescolare. Aggiungere

cacao e lievito

formare a tegame e cuocere.

Sorotto di arance

Prendere le arance

1 Kg. di arance spremute

1 " di zucchero

Scegliere bene lo zucchero

far bollire appena appena

e raffreddare e

unire il bollicino ed

servire a

Torta di Miele

1 kg. di miele

ovvero col bianco

150 g. di zucchero

250 g. di farina

50 g. di burro -

1 busta di lievito "Pa" e degli altri

ingredienti medio di torte -

1 pizzico di sale -

Modo -

Battiamo le uova insieme al
zucchero di sale. Si raggia sopra
il burro liquefatto e lo si mescola.
Sulle il composto si versa
la farina e si impasta.

si fa di latte per far ^{amalgamare} ~~lavorare~~
bene l'impasto. Si inghiottisce
e si fa bene le uccelle. Dopo
non il latte ricominci
il tutto e il tutto si versa
nell'impasto fatto prima -
e si versa nel forno il burro.
una stampone e dello stampo si
versa pure l'impasto e si
coda che le uccelle si fanno
le uccelle e delle uccelle -
si versa pure l'impasto e si
coda per 15 minuti
il forno caldo a 250 gradi

Torta palle di Sfarqua

buona

200 g. di farina

200 g. di zucchero

bushun Cuvito Giordano

Dividere i tuorli 2 - unire

unire 200 g. di zucchero e
uova e pullare per circa 10
min in l'albume con due
uova e aggiungere il zucchero
farina sempre mescolando
fin all'assorbimento di quest'ultimo
alternata con i tuorli mescolando
all'ultimo aggiungere il latte
per una teglia con oli

poi spolverare con farina e
quindi versare il tutto in un
e in forno per circa 10 min
a temperatura media -

Crema di cioccolato

$\frac{1}{2}$ l. di latte

200 g. di zucchero

50 g. cacao

50 g. farina

2 tuorli -

Sciogliere i due tuorli in un
recipiente, mescolare farina, zucchero
e cacao in una supfina, versando
poi il tutto nel recipiente con i
tuorli, aggiungendo poco alla volta
il latte per sciogliere il tutto -
allungare sul fuoco mescolando
poco a poco -

la deuta voluta (ciren 10 unum)
Preparazione bagnare in due
la torta, bagnare le due parti
col vermouth bianco, riempire
di crema che deve essere spal-
mata anche sopra -

Sanguinaccio
1 l di sangue
1 l di latte
1 Kg di zucchero
1 Kg di cioccolato (fondente)
200 g. di farina

Mettere in una pentola il latte
lo zucchero e la cioccolata. Poi
si mette su fuoco lento e
girare per far sciogliere bene
il cioccolato. Si unisce sangue
e farina in una pentola, si
passa per il passavetro per far
sciogliere bene la farina. Raffred-
data la crema e il latte, si mette
nel fuoco lento e si fa cuocere come la
orella -

Ingredienti: Ricetta della neppole.
1 litro di acqua

100 grammi di sugna (o burro)

1 kg di farina

1 uovo (regolandosi)

un pizzico di sale.

Si mette a bollire l'acqua con la
sugna (o burro) e un pizzico di sale.
Quando questa bolle si butta tutta
in un colpo la farina si mescola
continuamente per evitare il formarsi
dei grumi. Si fa dare un
bollo alla farina e quando è divenuta
come una palla. Si mette a
raffreddare. Quando è fredda si
compongono 20 uova (regolandosi
sulla pasta). Si deve lavorare bene
prima poi si mette nella ringiera
un cucchiaino e si fa una

Forma tonda.

Mettere molto olio nella padella e
stare attenti che quando si ci ha
fatto l'olio va bollente.

Crema

1 litro di latte

8 uova

8 cucchiaini non di farina

8 cucchiaini di zucchero.

Preparazione

Si amalgama zucchero e uova si
vi aggiunge poi la farina e poi un
po' del latte freddo (senza bollire)
e si gira sempre. Si versa tutto in
un ciotolo attraversato un colino in un
lino e si mette sul fuoco girando
sempre da un verso e lentamente.
Nella cucidiera di legno. Nella
aggiungere delle scorrette di limone
lun sul fuoco

4th. Temp
Anno e ecc

in in l. di an
e 500 g di an
e l'acqua in
lunare
Moll. e
raffreddare
e con

320a

100 francs
100 marks

2 dadi di denti
gruppi in per an
gruppi

un pezzo di
no g. smerle

Radu con fruct
ellison per 15 anni

invali e chi
morfata

o erica

~~Se~~

Denis Mac
Smith

Nita de Gumbah

Latimer

8243693

3 uova ^{uocelli camellia}
1 bicchiere ⁹⁰
150 g farina ⁹⁰
sale ⁹⁰

acqua equa

Panettone

Lievito $\frac{1}{2}$ Kg

Zucchero 300 g

Latte 300 g - 2 bicchieri
di vino

Uova 5 intere

Burno e grasso 150

Pane degli angeli
2 bustine

Ricciare fresco grattug.
Vaniglia.

Amalgame 10 minuti
a 180°C

Solo sotto per 30 minuti

per accendere
della fiamma
per indovinare

May 11 1907

1000 ft. elevation
800 ft. elevation
to the top of the mountain
the view is fine

At the top of the mountain
there is a small lake
the water is very clear
the lake is very small
the lake is very small
the lake is very small
the lake is very small



Panettone		in una teglia	4 pl.	25 am.
13		13		Domenica/Sunday Dimanche/Sonntag
14	5 uova 100 gr. zucchero 1 bicchiere olio 1/2 bicchiere latte 250 gr farina	14		
15	1 uovo 1/2 bicchiere latte 250 gr farina	15		
16	1 uovo 1/2 bicchiere latte 250 gr farina	16		
17	buccia di limone	17		
18		18		
1	Giovedì/Thursday Jeudi/Donnerstag	2	Venerdì/Friday Vendredi/Freitag	35. Settimana/Week Semaine/Woche
/ SEPTEMBER				

5 uova
 100 gr. zucchero
 1 bicchiere olio
 1/2 bicchiere latte
 250 gr farina
 1 uovo
 1/2 bicchiere latte
 250 gr farina
 buccia di limone
 le uova e il latte
 mescolare
 aggiungere di
 zucchero e
 farina
 mescolare
 le uova e il latte
 mescolare
 aggiungere di
 zucchero e
 farina
 mescolare
 le uova e il latte
 mescolare
 aggiungere di
 zucchero e
 farina
 mescolare

[illegible]

Drolla

Forica 1 1/2

Alcova 3 -

Bum 200 p.

Inch 200 y

un pezzo di sole

Allestimento in fissa

Satte a piacere
un fascio

si stacca dal

tarol allora

è solo

20, 12, 70

hatte	1 l.	100
	2	200
Pisellin	1 scab.	400
Sepren	1	300
Picotta	300 g.	110
		300
Banane	3	490
Guoch	1 e $\frac{1}{2}$	
Colon	3	1990